

PÊCHES ET AQUACULTURE

EN NOUVELLES

ATELIER DE TRANSFERT EN MARICULTURE 2014

C'est aux Îles-de-la-Madeleine, les 11 et 12 mars dernier, que s'est déroulé le troisième atelier de transfert en mariculture. L'activité, organisée par le centre Merinov en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, a réuni de nombreux acteurs du secteur qui ont eu l'occasion de se pencher sur les derniers développements de nature technique et scientifique en matière de mariculture.

Les délégués d'une douzaine d'entreprises maricoles (principalement de mytiliculture et de pectiniculture) et de nouvelles entreprises en démarrage, des représentants d'organisations gouvernementales et d'autres organismes, des consultants et des chercheurs de Merinov constituaient la majorité des quelque 65 personnes qui ont pris part à la rencontre.

Au début de la première journée, l'accent a été mis sur l'importance d'une bonne gestion dans l'entreprise ainsi que sur l'analyse et l'amélioration des performances. Divers sujets concernant

les activités de l'industrie, dont le cadre de développement et les nouvelles exigences de balisage de sites d'activité maricole, ont fait l'objet de présentations et d'échanges de vues.

La deuxième partie de cette journée a été consacrée aux contraintes auxquelles fait face la mariculture. Les questions relatives aux contaminants, aux algues toxiques, aux répercussions du dragage et à la présence des canards et des espèces envahissantes ont suscité l'intérêt et de bonnes discussions.

Le développement et le transfert technologique constituaient les thèmes du premier bloc de présentations de la deuxième journée de l'atelier. Entre autres choses, on s'est livré à l'évaluation d'équipements de transformation qui ont été acquis en vertu du Programme de Développement Technologique Maricole. De plus, des mytiliculteurs ont présenté leur entreprise en mettant en évidence les récentes améliorations ou expérimentations qui ont été réalisées: nouvelle technique de transformation et

Par **François Bourque**,
de la Direction régionale
des Îles-de-la-Madeleine

de contention de moules, nouvelle méthode de captage et de grossissement, etc. La conception de nouveaux équipements par l'équipe de génie maritime de Merinov a retenu l'attention. Finalement, on a présenté des projets mis en œuvre au Québec et dans les Maritimes dans le contexte du Programme d'Innovation en Aquaculture et d'Accès aux Marchés.

La dernière partie de l'atelier portait sur la diversification des activités de l'industrie maricole. On a rendu compte des travaux d'élevage des huîtres au Québec menés au cours des dernières années. Puis, un biologiste du Nouveau-Brunswick a dressé un portrait de l'industrie ostréicole dans cette province. L'émergence de la filière des macroalgues est un autre sujet qui s'est ajouté aux présentations. Des techniques de culture jusqu'à la transformation, en passant par les possibilités de valorisation, les macroalgues représentent une filière qui est appelée à connaître un essor et qui a capté l'attention des participants.

SOMMAIRE

Nouvelles exigences environnementales pour les piscicultures

Un système innovateur pour la contention du homard testé par la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin

Les exportations québécoises de produits de la mer en 2013

Le Québec présente ses produits marins au Seafood Expo North America à Boston

Portrait de l'utilisation des appâts dans la pêche au crabe

2

3

4

La présence de la quasi-totalité des entreprises maricoles en activité aux Îles-de-la-Madeleine, sur la Côte-Nord et en Gaspésie a confirmé l'intérêt pour une telle activité. Les représentants de ces entreprises ont d'ailleurs contribué à alimenter les discussions tout en partageant les connaissances acquises au fil des années. C'est donc sans surprise que les mariculteurs, tout comme les autres acteurs du secteur présents, ont souhaité que se tienne un nouvel atelier de transfert dans deux ans. À ce propos, un sondage permettra d'orienter et de modifier la formule s'il y a lieu.

Soulignons en terminant que la rencontre a pu avoir lieu grâce à la contribution financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, de l'Université du Québec à Rimouski, de la Conférence régionale des élus de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, du Centre local de développement des Îles-de-la-Madeleine ainsi que de la Société d'aide au développement de la collectivité de la Côte-Nord. Un compte rendu de l'atelier accompagné des présentations qui ont été faites à cette occasion est accessible dans le site Internet de Merinov à l'adresse www.merinov.ca.



Photo : François Bourque, MAPAQ

Mariculteurs, chercheurs et autres participants de l'atelier.

PUBLIÉ PAR

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale des pêches et de l'aquaculture commerciales
96, montée de Sandy Beach, bureau 2.06, Gaspé (Québec) G4X 2V6
www.mapaq.gouv.qc.ca

Comité de coordination : Donald Arseneau, Micheline Côté, Meggie Desnoyers, Micheline Fournier, Jean Lavallée, Rabia Siga Sow, Louise Therrien.

Conception graphique : Ghislaine Roy

PÊCHES ET AQUACULTURE EN NOUVELLES est publié tous les deux mois dans les pages du journal Pêche Impact.

UN
QUÉBEC
POUR TOUS

Québec

NOUVELLES EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES POUR LES PISCICULTURES

Par Valérie Gagnon,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Le 21 janvier 2014, le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) a mis en application la « grille d'analyse environnementale pour les piscicultures en fonction des rejets en phosphore total » (GAEP). Cet outil d'aide à la décision fixe de nouvelles balises quant au traitement des demandes d'autorisation pour l'implantation de nouvelles piscicultures et des demandes d'augmentation de la production soumises par des piscicultures existantes.

La GAEP remplace les schémas décisionnels des *Orientations concernant les lignes directrices applicables aux piscicultures*, qui datent de 2001 et qui étaient utilisées jusqu'à présent par le MDDEFP. Axée sur la protection de l'environnement, la nouvelle grille vise à uniformiser le traitement des dossiers piscicoles. Elle se base sur six catégories de milieux récepteurs. Si les exigences diffèrent pour chacune de ces catégories, le critère de base à remplir dans tous les cas, sauf exception, est que l'entreprise qui désire implanter un nouveau site piscicole ou augmenter la production de ses installations devra prévoir la mise en place d'un système de traitement qui limitera les rejets de phosphore à des taux annuels égaux ou inférieurs à 4,2 kilogrammes par tonne de production.

La taille de l'entreprise et la capacité du milieu récepteur, évaluées à partir d'objectifs environnementaux de rejet (OER), sont également prises en considération dans certaines catégories. Cela se traduit par des exigences supplémentaires pour l'entreprise qui peuvent être, par exemple, l'obligation de ne pas augmenter les rejets de phosphore actuels ou celle d'avoir des rejets de phosphore inférieurs à l'OER déterminé par le MDDEFP.

Parmi les autres exigences de la GAEP, soulignons qu'il ne sera plus possible d'implanter de nouvelles piscicultures dans les lacs, les réservoirs ou les baies fermées ou en amont de ces plans d'eau. De plus, aucune nouvelle entreprise ne pourra s'établir dans les bassins versants où il y a un surplus de

phosphore. Ces bassins versants sont les mêmes que ceux déjà identifiés dans la position du Ministère sur la réduction du phosphore dans les rejets d'eaux usées d'origine domestique, que l'on peut consulter dans la section « Eau » du site Internet www.mddefp.gouv.qc.ca.

La GAEP n'a pas encore été publiée, mais on pourra en prendre connaissance dès ce printemps dans le site Internet du MDDEFP (www.mddefp.gouv.qc.ca). Il est possible également d'obtenir de l'information supplémentaire sur la nouvelle grille et sur les exigences qu'elle comporte en s'adressant à l'une des directions régionales de ce ministère.

UN SYSTÈME INNOVATEUR POUR LA CONTENTION DU HOMARD TESTÉ PAR LA COOPÉRATIVE DES PÊCHEURS DE CAP DAUPHIN

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

Près de 2 700 tonnes de homard sont débarquées en neuf semaines sur une dizaine de quais des Îles-de-la-Madeleine. Comme la majorité des prises est distribuée sur le marché à l'état vivant, on peut imaginer l'ampleur nécessaire des espaces pour stocker le homard. Les captures y sont maintenues durant quelques jours, le temps de les faire dégorger et d'obtenir une qualité optimale avant de les expédier partout au Québec, à Boston et dans les poissonneries locales. Les entreprises font face à des contraintes de taille : les systèmes de contention sont vite utilisés à plein rendement dès le début de la saison, la température augmente rapidement durant l'été et les prix diminuent avec l'abondance de l'offre.

La Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin est l'un des plus gros acheteurs de homard du Québec. L'entreprise de Grosse-Île doit accroître sa capacité de stabulation à court terme pour le dégorgeage du homard. Elle doit aussi satisfaire à une demande grandissante de la part des consommateurs locaux durant la période estivale. La Coopérative a décidé, par la même occasion, de moderniser ses installations pour poursuivre durant deux mois après la saison de pêche la contention de son homard et ainsi offrir un produit frais de qualité supérieure sur une plus longue période.

L'entreprise mise sur un système innovateur qui consiste à augmenter sa capacité de stabulation à même les espaces qu'elle utilise, par la mise en place de bacs superposés au-dessus des viviers actuels employés pour la production commerciale. Elle souhaite aussi prolonger la période de contention de son homard en tirant parti d'un système de recirculation d'eau refroidie.

Afin de développer et de tester cette idée, la Coopérative a retenu, durant la saison 2013, les services de l'entreprise Aquabiotech, spécialisée dans les systèmes de contention des organismes marins. M^{me} Hélène Drouin et M. Tony Pouliot, biologistes et fondateurs d'Aquabiotech, ont recueilli des données techniques sur les conditions d'exploitation actuelles et sur la qualité de l'eau avant et pendant la contention (charge quotidienne, débits d'eau et d'air, fluctuation de l'azote ammoniacal et de l'oxygène dissous dans les réservoirs).

L'équipe a réalisé des essais de contention dans des aquariums réfrigérés profitant d'une recirculation d'eau en appliquant les ratios commerciaux de volume de homards vivants/volume d'eau de mer. Elle a mesuré la production d'ammoniac, les matières en suspension et la consommation d'oxygène dans ces conditions. Par la suite, elle a assemblé un système à douche de bacs de dégorgeage du homard empilés à proximité de l'un des viviers et elle a mesuré la charge additionnelle générée par le système (ammoniac, variation du

pH, matières en suspension, taux d'oxygène et de bioxyde de carbone).

La Coopérative et Aquabiotech ont fait appel aux services de Merinov pour prendre les données d'exploitation des viviers et évaluer l'état du homard tout au long de la saison. La mesure des protéines sanguines, du stade de mue et de l'état du homard a démontré l'excellente condition des crustacés de la Coopérative, les préparant favorablement à une stabulation prolongée.

Les données recueillies ont servi à Aquabiotech pour déterminer les installations de filtration et de recyclage de

l'eau nécessaires et pour concevoir un système adapté aux activités de la Coopérative, en vue d'accroître de façon importante la capacité de stabulation sans alourdir les coûts d'exploitation. La Coopérative estime que l'étude préliminaire a mis en évidence l'intérêt de la technologie et qu'elle contribuera à sa prise de décision relativement à de futurs investissements.

Soulignons que cette initiative a été appuyée financièrement par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.



Photo : Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin

Les installations de la Coopérative des pêcheurs de Cap Dauphin des Îles-de-la-Madeleine.

LES EXPORTATIONS QUÉBÉCOISES DE PRODUITS DE LA MER EN 2013

Par Jean-Michel Poulin et Françoise Nicol,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Selon les chiffres de 2013, les exportations canadiennes de produits aquatiques ont atteint 4,5 milliards de dollars, ce qui représente une hausse de 6,7 % par rapport à 2012. Le principal marché du Canada demeure les États-Unis, puisque 62 % des exportations (équivalant à un somme totale de 2,8 milliards de dollars en 2013) y sont expédiées. Sur le plan canadien, le Québec prend le cinquième rang des provinces exportatrices grâce à des parts de marché de près de 5,2 %.

Les exportations enregistrées au Québec en 2013 se chiffrent à 237,3 millions de dollars, en baisse de 9,4 % par rapport à 2012.

Malgré ce bilan, la première destination des produits aquatiques du Québec est toujours les États-Unis dans une proportion de 85,0 % (201,6 millions de dollars). Le crabe des neiges est la principale espèce exportée vers nos voisins du Sud avec plus de 94,0 millions de dollars (soit 44 % des exportations). Le homard arrive en deuxième place avec un peu plus de 50,0 millions de dollars.

Le Japon est au deuxième rang des partenaires commerciaux avec près de 8,0 millions de dollars (3,4 % des exportations totales du Québec en 2013).

Le marché nippon connaît, lui aussi une diminution de 19,3 % par rapport à 2012. Plus de 5,4 millions de dollars de ces opérations commerciales proviennent de la vente des produits issus du crabe des neiges. Le reste découle essentiellement de la vente de mollusques et d'œufs de poissons.

Les exportations vers la Chine continentale et Hong Kong, respectivement de 4,1 millions de dollars et de 732 000 dollars, sont en baisse de 35,2 % et de 63 %.

Toutefois, les expéditions vers la Corée du Sud ont augmenté de façon notable. D'une valeur de 1,3 million de dollars, elles dépassent ainsi celles à destination de Hong Kong. En matière d'échanges commerciaux avec la péninsule coréenne, il s'agit de l'une des meilleures années depuis 1996 pour les produits aquatiques du Québec. En raison de la ratification d'un accord de libre-échange entre le Canada et la Corée du Sud, il est possible d'envisager qu'une réduction des tarifs douaniers offrira des occasions d'affaires aux industriels québécois.

Les exportations vers l'Union européenne diminuent constamment depuis les dernières années.

Pour l'année 2013, la baisse est de 26,4 % et les revenus issus de ce marché se chiffrent à seulement 6,0 millions de dollars. Les principaux produits exportés sont la crevette, le homard et les poissons salés et séchés. Les difficultés économiques auxquelles se heurte l'Europe peuvent expliquer en partie cette situation, en particulier pour l'Espagne et l'Italie. Cependant, on pourrait anticiper une reprise progressive des exportations sur le territoire européen, au moment où sera ratifié l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne.

Les Antilles constituent un marché traditionnel pour le Québec.

Ainsi les exportations vers cette région se chiffrent à 8,8 millions de dollars, mais elles sont aussi en baisse de 21 % par rapport à 2012. Pourtant, cette valeur dépasse celle des exportations vers le Japon. Les principaux produits exportés vers le marché antillais sont, comme à l'accoutumée, les poissons salés et séchés.

En conclusion

On constate une diminution générale de la valeur des exportations du Québec en 2013. Il y a lieu néanmoins de nuancer ce bilan. Entre autres choses, les estimations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation indiquent que la production des usines maritimes du Québec aurait atteint 378,5 millions de dollars en 2013, soit une augmentation de 3,1 % par rapport à 2012. Il est donc vraisemblable que les ventes des entreprises québécoises sur le marché intérieur du Québec et du Canada aient progressées. Il n'existe cependant pas de données statistiques précises pour évaluer l'ampleur des échanges commerciaux interprovinciaux.

Il est hasardeux de spéculer sur les résultats de la prochaine année, car plusieurs incertitudes demeurent. Tout dépendra d'une reprise durable de la consommation, notamment sur les marchés américain et européen. Il faudra également suivre l'évolution de la situation économique en Asie de même que les variations des taux de change du dollar canadien au regard des principales monnaies.

LE QUÉBEC PRÉSENTE SES PRODUITS MARINS AU SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA À BOSTON

Par Françoise Nicol,

de la Direction des analyses et des politiques des pêches et de l'aquaculture

Les 16, 17 et 18 mars derniers se tenait à Boston la Seafood Expo North America (SENA), rendez-vous commercial mieux connu sous son ancienne dénomination, soit l'International Boston Seafood Show.

La SENA est le plus important salon commercial se rapportant aux poissons et aux fruits de mer en Amérique du Nord. Se déroulant juste avant le début de la saison de pêche, l'activité permet aux participants de rencontrer des acheteurs, de s'informer des tendances des marchés et des prix et de mettre en avant leur offre de produits.

Cette année encore, de nombreuses entreprises de transformation alimentaire québécoises profitaient du pavillon du Québec aménagé à la SENA pour y présenter leurs produits et rencontrer des acheteurs étrangers. Ainsi les entreprises, Cusimer (1991) inc., Les Crustacés des Monts inc., Dégust-Mer inc., Fumoir Grizzly inc., Poissonnerie de Cloridorme inc., Groupe MDMP inc. ainsi que le Groupe Alimentaire Nordique ont pris part à ce salon international qui réunissait au-delà de 1 000 exposants venant de plus de 100 pays.

En outre, le Consortium Gaspé Cured enr. y représentait les entreprises gaspésiennes Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée, Les Pêcheries Gaspésiennes inc. et Poisson Salé Gaspésien Ltée. Enfin, soulignons la présence de M. Christian Levêque à l'exposition; disposant d'un espace au sein même du pavillon du Québec, le réputé chef a mis en valeur les produits des entreprises québécoises participantes en les proposant en dégustation aux visiteurs.



Photo : collaboration Robert Nicolas

Les représentants du gouvernement du Québec, à savoir, de gauche à droite : M. François Gaudreau, directeur du développement des marchés extérieurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), M^{me} Mary Beth Totten, attachée commerciale de la Délégation du Québec à Boston (DBQ), M^{me} Marianne Bonnard, chef de poste par intérim à la DQB, et M^{me} Françoise Nicol, conseillère aux politiques commerciales au Sous-ministère des pêches et de l'aquaculture commerciales (SMPAC) du MAPAQ, et M. Aziz Niang, sous-ministre adjoint des pêches et de l'aquaculture commerciales au MAPAQ.

PORTRAIT DE L'UTILISATION DES APPÂTS DANS LA PÊCHE AU CRABE

Par Julie Boyer,

de la Direction régionale de la Gaspésie

L'approvisionnement en appâts pour la pêche aux casiers est devenu l'une des principales préoccupations des pêcheurs. Les captures de maquereau et de hareng, traditionnellement utilisées comme appâts, ont diminué dans certaines régions au cours des dernières années, à un point tel qu'en 2013, aux Îles-de-la-Madeleine, la majorité du maquereau employé comme appât provenait de l'étranger, et il coûtait plus cher.

Merinov a inscrit parmi ses priorités la réalisation d'un programme de recherche-développement concernant les appâts. Aussi, pour bien orienter la recherche et la mise en œuvre de solutions, le centre a dressé le portrait de l'appâtage au Québec.

Une première enquête menée en 2012 visait les pêcheurs de homard et elle a mis en évidence l'ampleur des besoins. Aux Îles, le ratio de la quantité d'appâts utilisés par rapport à la quantité de homard pêché s'est établi à 0,77 pour l'ensemble de la saison; en Gaspésie, il était de 1,40. De plus, les pêcheurs madelinots payaient leurs appâts en moyenne 0,13 \$ pour toucher un revenu brut moyen de 1 \$ issu de la vente du homard, tandis que leurs homologues gaspésiens déboursaient 0,19 \$. Toutefois, le portrait différerait pour ce qui est de la pêche au crabe. C'est ce que Merinov a évalué durant la saison 2013.

ESPÈCES SERVANT D'APPÂTS

Aux Îles-de-la-Madeleine, les espèces auxquelles on recourt comme appâts pour la pêche au crabe sont principalement le hareng, le maquereau et le calmar. En Gaspésie, les espèces privilégiées sont le hareng et le maquereau. Sur la Côte-Nord, le hareng prime. En règle générale, les pêcheurs mettent environ dix poissons par sac et ils accrochent trois sacs dans chaque casier.

RATIO APPÂTS-PRISES

Aux Îles-de-la-Madeleine, une dizaine de pêcheurs de la zone 12, un nombre égal de pêcheurs titulaires d'une allocation temporaire dans la même zone, de même qu'une dizaine de pêcheurs de la zone 12F ont participé à l'enquête. Ils utilisaient en moyenne pour l'ensemble de la saison de pêche de 0,07 à 0,16 livre d'appâts pour récolter 1 livre de crabe. En Gaspésie, une quinzaine de pêcheurs de la zone 12 ont mis en moyenne 0,11 livre d'appât pour récolter 1 livre de crabe commercial. Sur la Côte-Nord, deux pêcheurs de chacune des zones 12C, 13, 14, 16 et 16A ont pris part à l'étude. Globalement, ils ont enregistré, tout au long de la saison de pêche, un rendement optimal en employant de 0,02 à 0,04 livre d'appât pour obtenir 1 livre de crabe.

Les pêcheurs ont payé de 1 à 6 ¢ d'appâts pour chaque dollar de crabe vendu. C'est sur la Côte-Nord que les

appâts ont représenté la plus petite dépense par rapport au revenu des pêcheurs et c'est dans la zone 12F qu'ils ont représenté la plus grosse dépense par rapport au revenu des pêcheurs.

MÉTHODES D'APPÂTAGE DES PÊCHEURS DE CRABE

Dans le contexte de son enquête, Merinov a également interrogé les pêcheurs au sujet de leurs méthodes d'appâtage. Ainsi, tandis que les pêcheurs de homard utilisent pour la plupart différentes méthodes, les pêcheurs de crabe appâtent presque tous les casiers de la même façon. En effet, les sacs de maquereau et de hareng sont changés à chacune des sorties, alors que les sacs de calmars le sont toutes les trois ou quatre sorties qui durent en général de 24 à 48 heures.

Il ressort que la pêche au crabe présente un ratio appât-capture qui est

beaucoup moins élevé que celui de la pêche au homard. De même, le coût associé à l'appâtage par rapport aux revenus obtenus est aussi moins élevé. Les appâts demeurent néanmoins un sujet de préoccupation pour les pêcheurs de crabe, en particulier au chapitre de l'approvisionnement.

Précisons que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a appuyé financièrement la réalisation de l'enquête de Merinov. Pour en savoir davantage sur cette dernière, on peut joindre les responsables, soit M. Jérôme Laurent, au 418 385-2251, poste 4525, ou M. Jean-François Laplante, au 418 986-4795, poste 3225. Il sera également possible de lire le rapport de l'enquête qui sera publié sous peu dans le site Web de l'organisme.

RÉGION ET ZONE DE PÊCHE	Ratio moyen poids des appâts / poids du crabe vendu	Ratio moyen coût des appâts / revenu issu du crabe
Îles-de-la-Madeleine – zone 12	0,07	0,03
Îles-de-la-Madeleine – zone 12 (allocations temporaires)	0,10	0,02
Îles-de-la-Madeleine – zone 12F	0,16	0,06
Gaspésie – zone 12	0,11	0,04
Côte-Nord – zone 16	0,03	0,02
Côte-Nord – zone 16A	0,02	0,01
Côte-Nord – zone 14	0,02	0,01
Côte-Nord – zone 13	0,04	0,02
Côte-Nord – zone 12C	0,02	0,01